

**SOMMER.  
WINTER.  
IMMER.**

★★★★★  
**DER STEIRERHOF**  
BAD WALTERSDORF

**BADWALTERSDORF.COM**

## ERDÄPFELLASAGNE

### Sie benötigen für zwei Personen:

1 Ei  
200 g Erdäpfeln  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Majoran

50 g Zwiebel  
je 30 g Karotten, Zucchini und Sellerie  
20 g Buchweizenmehl für leichte Bindung  
250 g Rinderbouillon oder Gemüsegond  
20 g Tomatenmark  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Oregano, Basilikum, Petersilie

20 g Butter  
20 g Mehl  
150 g Milch  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat  
10 g Parmesan

### So wird`s gemacht:

Die rohen Erdäpfeln fein reiben, ausdrücken und mit dem Ei und den Gewürzen vermischen.

In einer beschichteten Pfanne die Erdäpfelblätter mit etwas Öl backen.

Für das Sugo das geschnittene Gemüse mit Zwiebel in 1 TL Olivenöl andünsten, tomatisieren, mit Buchweizenmehl stauben und mit dem Fond aufgießen, würzen und ca. 15 Minuten köcheln.

Mit Butter, Mehl, Milch und den Gewürzen eine Bechamel bereiten. In die noch warme Bechamel 2/3 des Parmesans einrühren. Nun die Lasagne zusammensetzen, indem man die Erdäpfelblätter mit der Bechamel und dem Sugo abwechselnd zu einem Turm zusammensetzt. Die oberste Schicht mit Bechamel abschließen.

Mit Parmesan bestreuen und im Ofen bei 170° ca. 10-15 Minuten backen.

*Gutes Gelingen wünscht  
das Küchenteam vom Steierhof!*

